

Przykłady wybranych fragmentów prac egzaminacyjnych z komentarzami kucharz 512[02]

Zadanie egzaminacyjne

Restauracja hotelowa przyjęła zamówienie na przygotowanie zestawów obiadowych dla 80 osób. Szef kuchni ustalił ze zleceniodawcą, że zestaw obiadowy będzie składał się z następujących potraw: zupa - krem z groszku zielonego z dodatkiem groszku ptysiowego, danie zasadnicze - zrazy wołowe zawijane ze słoniną, ryż na sypko, buraki zasmażane, deser zimny - galaretka z kwaśnego mleka.

Opracuj projekt realizacji prac obejmujących produkcję 80 zestawów obiadowych oraz sporządź wykaz prac związanych z produkcją potraw, w kolejności ich wykonywania, od pobrania surowca do ich ekspedycji.

Projekt realizacji prac powinien zawierać:

1. Tytuł.
2. Założenia - dane do opracowania projektu realizacji prac.
3. Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty niezbędne do produkcji 80 zestawów obiadowych.
4. Opis obróbki, z uwzględnieniem metod i technik, surowców i półproduktów niezbędnych do produkcji potraw wchodzących w skład zestawu obiadowego.
5. Wykaz sprzętu, narzędzi, maszyn i urządzeń, z uwzględnieniem ich przeznaczenia, potrzebnych do sporządzenia potraw.
6. Wykaz zastawy stołowej, uwzględniający jej rodzaj i ilość, niezbędną do ekspedycji zestawów obiadowych dla 80 osób.
7. Opis prac, w kolejności ich wykonywania, z zakresu produkcji zupy, dania zasadniczego i deseru zimnego, od pobrania surowców z magazynu do ekspedycji potraw. *(Wykaz kolejnych prac może być sporządzony w dowolny sposób, np. w formie schematu blokowego).*

Do wykonania zadania wykorzystaj:

Normatywy surowcowe potraw na 5 porcji - Załącznik 1

Spis wyposażenia restauracji hotelowej - Załącznik 2

Do wykonania zadania możesz wykorzystać:

Propozycje wzorów tabel – Załącznik 3

Kalkulator, linijkę, gumkę i ołówek.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 240 minut.

Normatywy surowcowe potraw na 5 porcji.

Krem z groszku zielonego	
<i>wydajność: 1 porcja (bez dodatku) 200 ml</i>	
surowiec	ilość
kości	0,50 kg
marchew	0,10 kg
pietruszka	0,05 kg
seler	0,05 kg
woda	1,0 l
groszek zielony konserwowy	0,5 kg
mąka pszenna	0,02 kg
śmietanka 18%	0,10 kg
masło	0,025 kg
żółtko	1 szt.
sól	do smaku
groszek ptysiowy	0,10 kg

Ryż na sypko	
<i>wydajność: 1 porcja 125 g</i>	
surowiec	ilość
ryż	0,225 kg
woda	0,5 l
masło	0,015 kg
sól	do smaku

Buraczki zasmażane	
<i>wydajność: 1 porcja 100 g</i>	
surowiec	ilość
buraki ćwikłowe	0,55 kg
śmietana 18 %	0,075 kg
masło	0,015 kg
mąka pszenna	0,01 kg
cukier	do smaku
sól	do smaku
kwas cytrynowy	do smaku

Zrazy wołowe zawijane ze słoniną	
<i>wydajność: 1 porcja 200 g</i>	
surowiec	ilość
wołowina zrazowa	0,75 kg
smalec	0,05 kg
mąka pszenna	0,04 kg
słonina	0,06 kg
cebula	0,15 kg
przyprawy	do smaku

Galaretka z kwaśnego mleka	
<i>wydajność: 1 porcja 100 g</i>	
surowiec	ilość
mleko zsiadłe	0,40 l
śmietana 18 %	0,05 kg
cukier puder	0,06 kg
cukier waniliowy	00,015kg
żelatyna	0,01kg

Spis wyposażenia kuchni i działu ekspedycji restauracji hotelowej

Wyposażenie kuchni

Maszyny i urządzenia	Narzędzia i sprzęt kuchenny	
1) płuczko-obieraczka	1) rondle	14) kula drewniana
2) kotły warzelne 100 l, 50 l	2) pokrywki do garnków	15) szumówki
3) maszyna wieloczynnościowa do rozdrabniania	3) garnki o pojemności: 0,5l; 1,0l; 1,5l; 2,0l; 3,0l; 5,0l; 10,0l; 15,0l; 20,0l; 25,0l; 30,0l; 50,0l; 75,0l; 100,0l	16) praski do ziemniaków
4) patelnia elektryczna	4) formy do zestalania galaretki	17) tarki
5) piec konwekcyjny	5) formy i foremki do pieczenia	18) szatkownice
6) wilk	6) patelnie	19) trzepaczki sprężynowe
7) trzon 6-palnikowy	7) tasaki	20) różgi
8) stoły robocze	8) noże kuchenne	21) deski do krojenia
9) mikser	9) trybowniki	22) sita
10) grill elektryczny z rożnem	10) noże do filetowania	23) durszlaki
11) frytownica	11) noże jarzyniaki	24) łyżeczki do drażenia
12) maszyna do krojenia chleba	12) tłuczki do mięsa	25) łyżki i łopatki drewniane
13) waga elektryczna	13) miski metalowe	

Wyposażenie działu ekspedycji

1) stoły ekspedycyjne	13) szklanki	25) łyżki stołowe
2) wózki bemarowe	14) kieliszki	26) noże stołowe
3) podgrzewacze do talerzy	15) filiżanki do kawy i herbaty	27) widelce stołowe
4) kuchnia mikrofalowa	16) podstawki do filiżanek	28) sztucce do ryb
5) talerze płaskie	17) dzbanki do kawy	29) sztucce do sałatek
6) talerze głębokie	18) czajniczki do herbaty	30) sztucce do nakładania przystawek
7) talerze zakąskowe	19) dzbanuszki do śmietanki i mleka	31) łyżeczki
8) talerzyki deserowe	20) dzbanki szklane	32) widelczyki do ciast
9) półmiski owalne i okrągłe	21) naczynia do przypraw	33) noże do tortu
10) bulionówki	22) kompotierki	34) łopatki do tortu
11) podstawki do bulionówek	23) wazoniki do kwiatów	35) szczytce do ciasta
12) koszyczki do pieczywa	24) pucharki	36) łyżeczki do cukru

Załącznik 3

Propozycje wzorów tabel do sporządzenia: zapotrzebowania, wykazu narzędzi, maszyn i urządzeń, wykazu zastawy stołowej

(Uwaga! Przy sporządzaniu wskazanych w zadaniu elementów projektu realizacji prac możesz posłużyć się tabelami na wzór tych, które zostały zamieszczone jako przykładowe propozycje. Przykłady tabel można wykorzystać lub nie, można je modyfikować lub sporządzać w innym układzie.)

Tabela 1. Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty

lp.	nazwa surowca/półproduktu	j.m.	ilość surowca/ półproduktu na 5 porcji					razem na 5 porcji	razem na 80 porcji
			nazwa potrawy						
1.									
2.									

Tabela 2. Wykaz sprzętu, narzędzi, maszyn i urządzeń

(należy określić np. pojemność garnka, z pokrywką czy bez; w przypadku przeznaczenia - do jakiego procesu i do jakiej potrawy).

lp.	sprzęt/ narzędzia/ maszyny/ urządzenia	przeznaczenie – proces; nazwa potrawy
1.		
2.		

Tabela 4. Wykaz zastawy stołowej potrzebnej do ekspedycji potraw

nazwa potrawy	nazwa zastawy stołowej	ilość
Zupa:		
Danie zasadnicze:		
Deser:		

W pracach egzaminacyjnych ocenie podlegały następujące elementy:

- I. Tytuł pracy egzaminacyjnej.
- II. Założenia.
- III. Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty.
- IV. Opis metod i technik obróbki surowców i półproduktów.
- V. Wykaz narzędzi, maszyn i urządzeń potrzebnych do produkcji.
- VI. Wykaz zastawy stołowej.
- VII. Wykaz wykonania prac związanych z produkcją zestawów obiadowych.
- VIII. Praca egzaminacyjna jako całość.

Ad I. Tytuł pracy egzaminacyjnej.

Zdecydowana większość zdających poprawnie zatytułowała pracę egzaminacyjną. W większości prac tytuł był zwięzły, adekwatny do zakresu opracowania i spełniał wszystkie wymagania zapisane w schemacie oceniania, a jednocześnie nie był zbyt rozbudowany i nie był poleceniem.

Zdarzały się prace, w których tytuł sformułowany był w sposób zbyt ogólny, np.: *Projekt sporządzenia 80 zestawów obiadowych.*

Ad II. Założenia.

Przyjęcie i zapisanie odpowiednich założeń do rozwiązania zadania nie sprawiło zdającym trudności. Większość zdających na ogół poprawnie formułowała założenia wynikające z treści zadania i załączników.

Sporadycznie zdający nie umieszczali informacji o normatywach surowcowych oraz spisie wyposażenia kuchni, wynikających z *Załącznika 1 i 2.*

Przykładem poprawnego sformułowania założeń jest zamieszczony poniżej fragment pracy egzaminacyjnej:

1. ZAŁOŻENIA DO OPRACOWANIA PROJEKTU

1. Zestawy obiadowe składają się z:
 - zupy - kremu z groszku zielonego z dodatkiem groszku ptysiowego - 80 ~~set~~ porcji
 - z warzyw wólowych zawiązanych ze śmietaną - 80 ~~set~~ porcji
 - ryżu na sypko - 80 porcji
 - buraków zasmażanych - 80 porcji
 - galaretki z kwaśnego mleka - 80 porcji
2. Normatywy surowcowe na 5 porcji - załącznik nr 1
3. Spis wyposażenia kuchni i działu ekspedycji restauracji hotelowej - załącznik nr 2
4. Propozycje wzorów tabel do sporządzenia: zapotrzebowania, wyliczeń uśrednień, maszyn i urządzeń, wykazu zestawów stołowej - załącznik nr 3

Zdarzały się prace, w których zdający przepisywali całą treść zadania egzaminacyjnego lub zapisywali tylko konkretne numery załączników bez interpretacji ich treści.

Ad III. Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty.

Obliczanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty sprawiło zdającym trudności.

Najczęściej powtarzającymi się błędami było nieprawidłowe obliczanie:

- ilości mąki i masła wynikające z nieuwzględniania przez zdających konieczności zastosowania tych produktów do wykonania trzech potraw (zdający obliczali tylko dla 1 lub 2 potraw).
- ilości śmietany i śmietanki wynikające z błędnego założenia, że śmietana i śmietanka to ten sam półprodukt.

Błędy te popełniali zdający, którzy nie wykorzystali tabeli 1. (zapotrzebowanie na surowce i półprodukty) jako załącznika 3 do pracy egzaminacyjnej.

W większości prac zdający podejmowali próbę obliczenia zapotrzebowania na surowce i półprodukty ale dokonywali często niepoprawnych obliczeń matematycznych

Przykład poprawnie wykonanego zapotrzebowania na surowce i półprodukty zawiera poniższy fragment pracy egzaminacyjnej

Ad. 1. Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty niezbędne do produkcji 80 zestawów obiadowych.

lp.	nazwa surowca/półproduktu	j.m.	ilość surowca/półproduktu na 5 porcji					wzajem na 5 porcji	wzajem na 80 porcji
			nazwa potrawy						
			krem z groszku	zrazy wołowe zamyślane	ryż na sypko	buraczki zasmażane	golonki z mielką kiełbasą		
1.	kości	kg	0,50	—	—	—	—	0,50	8,00
2.	marowina	kg	0,10	—	—	—	—	0,10	1,60
3.	piekarnik	kg	0,05	—	—	—	—	0,05	0,80
4.	seleń	kg	0,05	—	—	—	—	0,05	0,80
5.	groszek zielony	kg	0,50	—	—	—	—	0,50	8,00
6.	mgła pszenna	kg	0,02	0,04	—	0,01	—	0,07	1,12
7.	śmietanka 18%	kg	0,10	—	—	—	—	0,10	1,60
8.	masło	kg	0,025	—	0,015	0,015	—	0,055	0,88
9.	chleb	szt	1,00	—	—	—	—	1,00	16,00
10.	groszek przysiany	kg	0,10	—	—	—	—	0,10	1,60
11.	kotlety z kurczaka	kg	—	0,75	—	—	—	0,75	12,00
12.	smalec	kg	—	0,05	—	—	—	0,05	0,80
13.	stojnia	kg	—	0,06	—	—	—	0,06	0,96
14.	cebula	kg	—	0,15	—	—	—	0,15	2,40
15.	ryż	kg	—	—	0,225	—	—	0,225	3,60
16.	buraki ziemne	kg	—	—	—	0,55	—	0,55	8,80
17.	śmietanka 18%	kg	—	—	—	0,075	0,05	0,125	2,00

18.	mleko zsiadłe	l	—	—	—	—	0,40	0,40	6,40
19.	akuier puder	kg	—	—	—	—	0,06	0,06	0,96
20.	akuier warzywny	kg	—	—	—	—	0,015	0,015	0,24
21.	zestawy	kg	—	—	—	—	0,01	0,01	0,10
22.	sól		do smaku	—	do smaku	do smaku			
23.	puszawy		—	do smaku	—	—			
24.	akuier		—	—	—	do smaku			
25.	warzel cytrusowy		—	—	—	do smaku			

Ad IV. Opis metod i technik obróbki surowców i półproduktów

Opisanie metod i technik obróbki surowców i półproduktów sprawiło zdającym pewne trudności. Najmniejszą trudności sprawiło zdającym opisanie metod i technik obróbki wstępnej surowców i półproduktów, chociaż wszyscy popełniali błąd polegający na odczadaniu groszku konserwowego do zupy krem. Niektórym zdającym sprawiło trudność opisanie metod i technik obróbki cieplnej. Najczęściej w opisie metody duszenia nie uwzględniano jej dwuetapowości (smażenia i gotowania).

Często występującym błędem było pomijanie przez zdających opisu innych czynności, takich jak: hartowanie śmietanki i mieszanie składników galaretki.

Oto jeden z przykładów opracowania metod i technik obróbki surowców i półproduktów (jeden z najbardziej zbliżonych do poprawnego rozwiązania):

3. Metody i techniki obróbki surowców i półproduktów		
Nazwa potrawy	Nazwa surowca / grupy surowców	Metody i techniki obróbki
krem z zielonego groszku	- kusi	- obróbka następn. : mycie i sprawdzanie świeżości - obróbka cieplna : gotowanie (na wywar)
	- pietruszka	- obróbka następn. : mycie, rozdrobnienie - posypywanie gotowej potrawy
	- marchew	- obróbka następn. : sortowanie, mycie, obieranie, trawienie, rozdrobnienie - obróbka cieplna : gotowanie,

	- seler	- obróbka wstępna: sortowanie, mycie, pobieranie, płukanie, rozdrobienie - obróbka cieplna: gotowanie maksowanie
	- groszek zielony konserwowy	- obróbka wstępna: odcedzanie - obróbka cieplna: gotowanie - miksonowanie z wywarem
	- mąka pszenna- - śmietanka	- spondowanie zawiesiny ze śmietanką, zagęszczenie zupy - spondowanie zawiesiny z mąką, zagęszczenie zupy
	- żółtko	- sprawdzanie świeżości, rozkładanie - zaciąganie zupy
	- sól	- przygotowanie do smaku zupy
	- groszek ptysiowy	- porcjowanie na talerzki zakaszone
Zrazy wędzone związane ze słoniną	- wędzina zrazowa	- obróbka wstępna: mycie, sprawdzanie świeżości, porcjowanie, pobieranie, przygotowanie - nadziewanie słoniną i cebulą i związanie - oprószanie mąką - obróbka cieplna: obsmażenie i duszenie
	- smalec	- rozgrzewanie do temp. 160-180°C
	- mąka pszenna	- oprószanie zrazów
	- słonina	obróbka wstępna: - mycie, sprawdzanie świeżości, krojenie w paseczki - nadziewanie zrazów
	- cebula	- obróbka wstępna: sortowanie, mycie, usuwanie liści, krojenie w piórka - nadziewanie zrazów
	- przyprawy	- przygotowanie miszki na zrazy
Ryż na syfko	- ryż	- obróbka wstępna: pobieranie, płukanie - obróbka cieplna: gotowanie
	- woda	- odmierzenie odpowiedniej ilości - zagotowywanie
	- masło	- dodanie do gotującej się wody

	- sól	- doprawianie
Buraczki zasmażane	- buraki ciężkie	- obróbka wstępna: sortowanie, mycie - obróbka cieplna: gotowanie w mundurkach - obieranie - rozdrobnianie - zasmażanie
	- śmietana	- spondacanie zawiesiny z mąką
	- mąka przemna	- spondacanie zawiesiny ze śmietaną
	- masło	- podsmażanie buraczków
	- sól, kwas cytrynowy	- doprawianie do smaku
Galanetka z kwaśnego mleka	- mleko zsiadłe	- miksonowanie ze śmietaną, cukrem pudrem i cukrem waniliowym,
	- śmietana	- ubijanie z z cukrem pudrem i cukrem waniliowym - miksonowanie z mlekiem
	- cukier puder, cukier wanil- iowy	- mak dodawanie do śmietany
	- żelatyna	- moczenie w zimnej wodzie - rozpuszczanie - ochładzanie - mieszanie z mlekiem potroszonym ze śmietaną z cukrem